

TEORES DE AMIDO RESISTENTE EM GENÓTIPOS DE MILHO

Sorghum bicolor L. Moench, alimentos funcionais, compostos bioativos

Valéria Aparecida Vieira Queiroz
Paulo Evaristo Guimarães
Lauro Jose Moreira Guimarães
Renata Regina Pereira da Conceição

A indústria de alimentos tem buscado alternativas para produção de alimentos funcionais inovadores visando atender a demanda crescente dos consumidores por produtos mais saudáveis. O amido resistente (AR, definido como a porção de amido e de produtos derivados da degradação de amidos que são “resistentes” à digestão no intestino delgado de pessoas saudáveis, apresenta efeitos fisiológicos potencialmente benéficos à saúde, sendo um dos ingredientes funcionais que vêm ganhando muita atenção nos últimos anos. O AR possui digestão lenta, o que proporciona uma menor resposta glicêmica e uma menor resposta insulínica, auxiliando no tratamento do diabetes, principalmente do tipo 2 e também redução do risco de doenças cardiovasculares e perda de peso, pois promove sensação de saciedade por um período maior de tempo. Além disso, o AR é fermentado pela microbiota do cólon, produzindo ácidos graxos de cadeia curta que reduzem o pH do intestino grosso, contribuindo para a inibição do crescimento de células cancerígenas. Ele é um componente natural da dieta, encontrado em alimentos não processados como grãos, batata crua, banana verde, ou em alimentos processados e retrogradados como a casca de pão ou a batata cozida resfriada. Entretanto, há uma grande variação nos teores de AR entre os genótipos das espécies vegetais, assim, estudos que busquem fontes naturais de AR em diferentes espécies ampliam as possibilidades de uso desse composto como ingrediente funcional. Nesse contexto, o presente trabalho objetivou avaliar híbridos de milho quanto à composição de AR. Foram coletadas amostras de grãos de 44 híbridos de milho avaliados na safra 2016/2017, em Sete Lagoas - MG, desenvolvidos pelo programa de melhoramento da Embrapa. O teor de AR foi determinado com kit MEGAZYME® para determinação de Amido Resistente, no Laboratório de Segurança Alimentar da Embrapa Milho e Sorgo. A ANOVA indicou diferenças significativas para as características avaliadas. O teor de AR entre os híbridos de milho variou de 1,3 a 4,6%, com média de 2,3%, o de amido não resistente de 66,3 a 74,7% e o de amido total de 69,1 a 77,5 %. Dois híbridos, 102069 e 102034, se destacaram com os maiores teores de AR (4,6% e 3,8%, respectivamente, entretanto esses valores ainda são considerados baixos para o propósito do trabalho. Dessa forma, a busca por genótipos promissores, com maiores teores de AR, deverá ser continuada visando o desenvolvimento de cultivares de milho com essa característica e assim, poder contribuir para a produção de alimentos que possam trazer benefícios para a saúde humana.

1.575

Agência(s) de Fomento: Fapemig e CNPq



XXXII CONGRESSO NACIONAL
DE MILHO E SORGO



*"Soluções integradas para
os sistemas de produção
de milho e sorgo no Brasil"*

10 a 14

de setembro de 2018

UFLA, LAVRAS/MG



RESUMOS

XXXII Congresso Nacional de Milho e Sorgo

